

Champignons - Eingelegte 2

Kategorien: Konserve, Eingelegt, Oel, Pilz

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Frische Champignons
1	Teel.	Salz
1	klein.	Stueck Zimtstange
2	Zweige	Thymian
2		Zitronen
700	ml	Olivenoel

Anleitung:

Champignons waschen und sorgfaeltig putzen. Anschliessend mit Kuechenkrepp trockentupfen und zusammen mit Oel, Zitronensaft und den Gewuerzen zum Kochen bringen. Den Schaum auf der Oberflaeche mit einem Schaumloeffel sorgfaeltig abschoepfen, bis sich keiner mehr bildet. Vom Herd nehmen, etwas abkuehlen lassen und in Glaeser fuellen. Verschliessen und kuehl lagern.

Mit Parmaschinken, Melone und Artischockenherzen eine leichte und leckere Vorspeise.